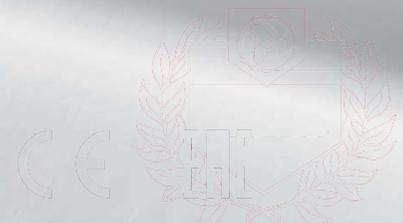




# Cutters artisans K15neo • K30neo



Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire



Grand écran digital tactile de 7" et vitesse variable.  
Coupent et émulsionnent tout type de produits alimentaires.



# K15neo, K30neo : les avantages en un coup d'oeil



- Écran tactile de 7" avec indicateur numérique de tpm couteaux, températures, temps d'utilisation et heure actuelle.
- Grande vitesse de coupe, variable de 750 à 3000 tpm + 4 touches de sélection rapide.
- Arrêt automatique programmable : temps écoulé et/ou température.
- Démarrage et arrêt en douceur grâce aux variateurs de nouvelle génération, protection thermique.
- Moteur + variateur = grande efficacité.
- Bouton coup de poing d'arrêt d'urgence.
- Tête démontable de 3 couteaux, en option avec 6 couteaux.
- Couteaux BE-GW Steffens Allemagne de haute qualité, acier trempé de grande résistance.
- Construction en acier inoxydable, couvercle et cuve en acier inoxydable massif.
- Châssis facilement accessible et hermétique, avec 4 pieds inox. réglables, antidérapants et antivibratoires.
- Couvercle des couteaux assisté par amortisseur pneumatique (K30neo), frein automatique des couteaux lorsque le couvercle est ouvert.
- Couvercle transparent anti-bruit.
- Capteur de température (°C/°F) situé dans la cavité de coupe, endroit où la température est maximale.
- Bande de friction couvercle / cuve démontable pour un nettoyage facile et auto-ajustable avec ressorts.
- Unité de chauffage avec contrôle électronique situé dans le châssis pour éviter la condensation.
- Courroies Poly-V de haute qualité, plus silencieuses.
- Visserie totalement en acier inoxydable.
- Panneau électrique hermétique IP65 (K30neo).
- Partie inférieure de la machine fermée.
- Nettoyage aisé.



Écran digital tactile de 7".



Cuve en fonte d'acier inoxydable massif.  
Usinage CNC.



Tête des couteaux démontable  
avec 3 couteaux. (standard)



Option: Tête des couteaux avec  
6 couteaux.



Bande de friction du couvercle/cuve  
démontable et auto-ajustable.



Couvercle anti-bruit transparent.



# Cutters Numériques Professionnels

## K50neo • K80neo



Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire



K80neo + déchargeur



K50neo



*Augmentez votre productivité grâce aux fonctions avancées et aux plus grandes puissances.  
Conçus en 2018, les cutters les plus modernes du marché.*

# K50neo : les avantages en un coup d'oeil



- Tête démontable de 6 couteaux et bagues de compensation pour l'usage avec 3 couteaux.
- Couteaux BE-GW Steffens Allemagne de haute qualité, ajustables à une distance minimale de la cuve.
- Cavité inférieure du couvercle inox optimisée afin d'y permettre la coupe.
- Capteur de température situé dans la cavité du couvercle pour une mesure précise de la température de la graisse en friction.
- Conception dynamique 3D de l'axe des couteaux, réduction des vibrations.
  
- Armoire électrique étanche IP65.
- Roulements sans entretien, garantis 2 ans.
- Surfaces polies, aucun coin, rayon CÉ pour un nettoyage facile et répondre aux plus hautes exigences en matière d'hygiène.
- Labyrinthe hygiénique dans la tête des couteaux afin d'empêcher toute entrée de produit dans l'arbre et/ou roulements.
- Dispositif électronique pour éviter les condensations dans le châssis.
- Fond de la machine fermé avec fentes pour respiration.
- Bande de friction en Nylon du couvercle/cuve démontable pour faciliter le nettoyage et ajustable.
  
- Châssis, cuve et visserie entièrement en acier inoxydable AISI304.
- Construction très robuste et structure de grande épaisseur.
- Cuve en fonte d'acier inoxydable massif, très épaisse et avec système de vidange pour liquide.
- Pieds NGI Danemark réglables, antidérapants et amortisseurs de vibrations.



- Capacité cuve K50npp :  $\pm 37$  kg masse fine ou  $\pm 25$  kg masse grosse (K50nb :  $\pm 32$  kg/ $\pm 20$  kg).
- Couvercle des couteaux motorisé ouverture et fermeture sans effort.
- Couvercle plastique antibruit rabattable, avec ralentissement automatique CÉ de la vitesse des couteaux lors de son ouverture et retour à la vitesse de travail une fois refermé.

- Panneau de commande avec grand écran digital tactile de 7" et 6 boutons membrane.
- Grande vitesse de coupe, variable de 1.000 à 4.000 tpm.
- 4 touches de sélection rapide de vitesse de coupe : 1.000, 2.000, 3.000 et 4.000 tpm.
- Vitesse de cuve en mode coupe variable de 6 à 18 tpm.
  
- Mélange avec vitesse lente variable de 50 à 200 tpm, avant/arrière.
- 4 touches de sélection rapide de vitesse de mélange : 50, 100, 150 et 200 tpm.
- Vitesse de cuve en mélange : variable de 6 à 10 tpm.
  
- Moteurs de grande puissance pour travailler les masses les plus compactes et solides.
  - K50nb : 22 CV / 16,5 kW,
  - K50npp avec option PowerPlus : 32 CV / 23,5 kW.
- Grande efficacité énergétique classe IE3 global avec moteurs ABB de grande qualité, de haut rendement et avec variateurs électroniques VDF.
- Démarrage et arrêt en douceur grâce aux variateurs de nouvelle génération pour couteaux et cuve.
- Frein automatique des couteaux de sécurité.
- Protection thermique sur tous les moteurs.
- Voltage standard 400/380 V. Autres voltages disponibles.

# K80neo : les avantages en un coup d'oeil



- Tête démontable de 6 couteaux et bagues de compensation pour l'usage avec 3 couteaux.
- Couteaux BE-GW Steffens Allemagne de haute qualité, ajustables à une distance minimale de la cuve.
- Cavité inférieure du couvercle inox optimisée afin d'y permettre la coupe.
- Capteur de température situé dans la cavité du couvercle pour une mesure précise de la température de la graisse en friction.
- Conception dynamique 3D de l'axe des couteaux, réduction des vibrations.
- Capacité cuve K80npp :  $\pm 60$  kg masse fine ou  $\pm 40$  kg masse grosse (K80nb :  $\pm 52$  kg/ $\pm 32$  kg).
- Couvercle des couteaux motorisé ouverture et fermeture sans effort.
- Couvercle plastique antibruit rabattable, avec ralentissement automatique C€ de la vitesse des couteaux lors de son ouverture et retour à la vitesse de travail une fois refermé.
- Bras déchargeur de masse directement à chariot grâce au disque motorisé, actionnement manuel. (en option)
- Châssis, cuve et visserie entièrement en acier inoxydable AISI304.
- Construction très robuste et structure de grande épaisseur.
- Cuve en fonte d'acier inoxydable massif, très épaisse et avec système de vidange pour liquide.
- Pieds NGI Danemark réglables, antidérapants et amortisseurs de vibrations.

- Armoire électrique étanche IP65.
- Roulements sans entretien, garantis 2 ans.
- Surfaces polies, aucun coin, rayon C€ pour un nettoyage facile et répondre aux plus hautes exigences en matière d'hygiène.
- Labyrinthe hygiénique dans la tête des couteaux afin d'empêcher toute entrée de produit dans l'arbre et/ou roulements.
- Dispositif électronique pour éviter les condensations dans le châssis.
- Fond de la machine fermé avec fentes pour respiration.
- Bande de friction en Nylon du couvercle/cuve démontable pour faciliter le nettoyage et ajustable grâce à ses ressorts internes.

- Panneau de commande avec grand écran digital tactile de 7" et 6 boutons membrane.
- Grande vitesse de coupe, variable de 1.000 à 4.000 tpm.
- 4 touches de sélection rapide de vitesse de coupe : 1.000, 2.000, 3.000 et 4.000 tpm.
- Vitesse de cuve en mode coupe variable de 6 à 18 tpm.
- Mélange avec vitesse lente variable de 50 à 200 tpm, avant/arrière.
- 4 touches de sélection rapide de vitesse de mélange : 50, 100, 150 et 200 tpm.
- Vitesse de cuve en mélange : variable de 6 à 10 tpm.
- Moteurs de grande puissance pour travailler les masses les plus compactes et solides.
  - K80nb : 32 CV / 23,5 kW,
  - K80npp, avec option PowerPlus : 42 CV / 31,5 kW.
- Grande efficacité énergétique classe IE3 global avec moteurs ABB de grande qualité, de haut rendement et avec variateurs électroniques VDF.
- Démarrage et arrêt en douceur grâce aux variateurs de nouvelle génération pour couteaux et cuve.
- Frein automatique des couteaux de sécurité.
- Protection thermique sur tous les moteurs.
- Voltage standard 400/380 V. Autres voltages disponibles.

# Équipement standard



Tête des couteaux avec **6 couteaux – standard BE/GW STEFFENS.**



2 anneaux séparateurs pour installer **3 couteaux**



**Écran numérique de contrôle et de programmation** pour toutes les fonctions de la cutter.



**Couvercle inox des couteaux** motorisé pour élévation et descente sans effort.



**Couvercle anti-bruit rabattable** avec ralentissement automatique de la vitesse des couteaux.



**Construction très robuste.**  
Grandes ouvertures pour accéder à l'intérieur.

# Équipement standard



**Bande de friction** du couvercle/cuve **démontable** pour faciliter le nettoyage.



**Surfaces polies**, aucun coin rayon  
C€ pour un nettoyage facile.



Cuve avec **système de vidange**.

**Puissance standard**  
K50nb : 22,5 CV / 16,5 kW  
K80nb : 32,0 CV / 23,5 kW



**Moteurs des couteaux ABB**  
de grande puissance pour les  
applications les plus exigeantes.

**Option PowerPlus**  
K50npp : 32,0 CV / 23,5 kW  
K80npp : 42,0 CV / 31,5 kW



Moteurs des couteaux ABB, de **plus grandes**  
**puissance PowerPlus**, pour les applications  
les plus lourdes.



**Option  
K80neo**

**Bras déchargeur motorisé** pour  
vidange simple et rapide de la cuve.

# Caractéristiques principales



Les cutters/mélangeurs **Talsa K50neo et K80neo** sont conçus pour la production de tout type de viande de saucisse, pour les charcuteries et industries de transformation des viandes.

Ils sont également indiqués pour une large de gamme de produits tels que la volaille, le poisson, la pâtisserie, produits végétariens, fromage fondu et bien d'autres encore de l'industrie de transformation des aliments.

Les K50neo / K80neo coupent, mélangent et émulsionnent tout type de produits alimentaires quelle que soit la texture désirée allant de grosse à très fine. Très faciles d'utilisation, ils comptent sur un système de contrôle automatisé, de plus le nettoyage et la maintenance sont aisés.



## Design innovant

Projet de RDI en coopération avec l'Université Polytechnique de Valencia, Département de Génie Mécanique, sur la réduction des vibrations et bruit :

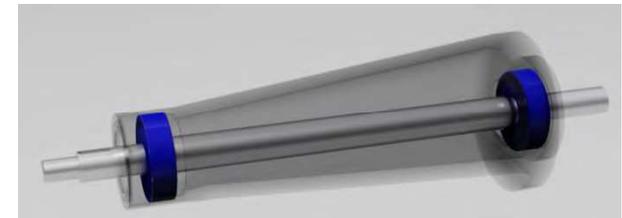
- ✓ Modèles de conception informatique 3D.
- ✓ Réduction de vibrations dans l'axe des couteaux.
- ✓ Diminution du bruit et vibrations dans le châssis.
- ✓ Actionnement par transmission silencieuse.

## Talsa Control

- ✓ Écran moderne tactile de 7".
- ✓ 6 boutons membranes pour les fonctions les plus courantes.
- ✓ Indicateur numérique de marche, tpm couteaux, températures, tours de cuve, temps d'utilisation, heure actuelle.
- ✓ Arrêt automatique : temps écoulé, température et/ou tours de cuve.
- ✓ Visualisation des intervalles de maintenance et de contrôle technique.

## Optionnel :

- ✓ Guide interactif de recettes.
- ✓ Gestions d'utilisateurs.
- ✓ Enregistrement de données.
- ✓ Programme de production.





# Cutters Industriels Numériques K120neo • K200neo



Leader Mondial dans l'Industrie Alimentaire



*Augmentez votre productivité grâce aux fonctions avancées et aux nouvelles capacités.*

# Caractéristiques principales



Les cutters/mélangeurs **Talsa K120neo et K200neo** sont conçus pour la production de tout type de viande de saucisse, pour les grandes charcuteries et grandes industries de transformation des viandes.

Ils sont également indiqués pour une large de gamme de produits tels que la volaille, le poisson, la pâtisserie, produits végétariens, fromage fondu et bien d'autres encore de l'industrie de transformation des aliments.

Les K120neo/K200neo coupent, mélangent et émulsionnent tout type de produits alimentaires quelle que soit la texture désirée allant de grosse à très fine. Très faciles d'utilisation, ils comptent sur un système de contrôle automatisé, de plus le nettoyage et la maintenance sont aisés.



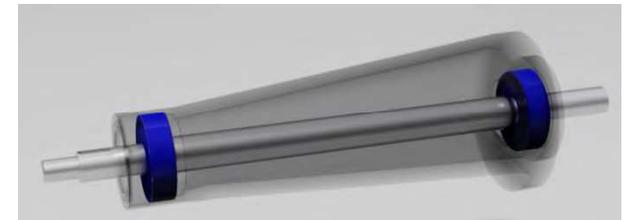
## Talsa Control

- ✓ Écran moderne tactile de 10".
- ✓ 10 boutons membranes (programmables) pour les fonctions les plus courantes.
- ✓ Indicateur numérique de marche, tpm couteaux, températures, tours de cuve, temps d'utilisation, heure actuelle.
- ✓ Arrêt automatique (temps écoulé, température, tours de cuve).
- ✓ Visualisation des intervalles de maintenance et de contrôle technique.
- ✓ Gestions d'utilisateurs.

## Design innovant

Projet de RDI en coopération avec l'Université Polytechnique de Valencia, Département de Génie Mécanique, sur la réduction des vibrations et bruit :

- ✓ Modèles de conception informatique 3D.
- ✓ Réduction de vibrations dans l'axe des couteaux.
- ✓ Diminution du bruit et vibrations dans le châssis.
- ✓ Actionnement par transmission silencieuse.



CDTI I+D+i Project # IDI-20150097 cofinanced with ERDF thru the Pluriregional Operative Program for smart growth.



# Les avantages en un coup d'oeil



- Tête démontable de 6 couteaux et bagues de compensation pour l'usage avec 3 couteaux.
- Couteaux BE-GW Steffens Allemagne de haute qualité, ajustables à une distance minimale de la cuve.
- Cavité inférieure du couvercle inox optimisée afin d'y permettre la coupe.
- Capteur de température situé dans la cavité du couvercle pour une mesure précise de la température de la graisse en friction.
- Conception dynamique 3D de l'axe des couteaux, réduction des vibrations.
- Capacité cuve K200n :  $\pm 160$  kg masse fine ou  $\pm 100$  kg masse grosse (K120n :  $\pm 90$  kg /  $\pm 60$  kg).
- Option recommandée : chargeur hydraulique pour chariots standards 200 litres et déchargeur hydraulique avec disque motorisé pour vidange.
- Option seulement pour K120 : Déchargeur/bras motorisé pour extraction chair, mouvement manuel.
- Couvercle des couteaux motorisé ouverture et fermeture sans effort.
- Couvercle plastique antibruit rabattable, avec trou pour addition des épices et ralentissement automatique C€ de la vitesse des couteaux lors de son ouverture et retour à la vitesse de travail une fois refermé.
- 100 % en acier inoxydable AISI304 (K200n).
- Construction très robuste.
- Cuve en fonte d'acier inoxydable massif, très épaisse et avec système de vidange pour liquide.
- Pieds NGI Danemark réglables, antidérapants et amortisseurs de vibrations.



- Armoire électrique étanche IP65.
- Roulements sans entretien, garantis 2 ans.
- Surfaces polies, aucun coin, rayon C€ pour un nettoyage facile et répondre aux plus hautes exigences en matière d'hygiène.
- Labyrinthe hygiénique dans la tête des couteaux afin d'empêcher toute entrée de produit dans l'arbre et/ou roulements.
- Dispositif électronique pour éviter les condensations dans le châssis.
- Fond fermé.

- Panneau de commande avec grand écran digital tactile de 10" et 10 boutons membrane.
- Grande vitesse de coupe, variable de 1.000 à 4.000 tpm.
- 4 touches de sélection rapide de vitesse de coupe : 1.000, 2.000, 3.000 et 4.000 tpm.
- Vitesse de cuve en mode coupe variable de 6 à 18 tpm.
- Mélange avec vitesse lente variable de 50 à 200 tpm, avant/arrière.
- 4 touches de sélection rapide de vitesse de mélange : 50, 100, 150 et 200 tpm.
- Vitesse de cuve en mélange : variable de 6 à 10 tpm.
- Moteurs de grande puissance pour travailler les masses les plus compactes et même congelées.
  - K200nb : 82CV/60kW,
  - K200npp(PowerPlus) : 108CV/80kW.
  - K120nb : 48CV/35 kW,
  - K120npp(PowerPlus) : 82CV/60kW.
- Grande efficacité énergétique classe IE3 global avec moteurs ABB de grande qualité, de haut rendement et avec variateurs électroniques VDF.
- Démarrage et arrêt en douceur grâce aux variateurs de nouvelle génération pour couteaux et cuve.
- Frein automatique des couteaux de sécurité.
- Protection thermique sur tous les moteurs.
- Voltage standard 400/380 V. Autres voltages disponibles.

# Équipement standard



Tête des couteaux avec **6 couteaux – standard BE/GW STEFFENS.**



**option recommandée**

**Chargeur hydraulique** pour remplissage simple et rapide. Chariot standard de 200 litres.



**option recommandée**

**Déchargeur hydraulique** et motorisé pour vidange simple et rapide de la cuve.



**Couvercle inox des couteaux** motorisé pour élévation et descente sans effort.



**Couvercle anti-bruit rabattable** avec ralentissement automatique de la vitesse des couteaux - pourvu d'une ouverture pour l'addition d'épices sans nécessité d'ouvrir le couvercle. (K200)



**Construction très robuste.**  
100% acier inoxydable AISI304 (K200).  
Grandes ouvertures pour accéder à l'intérieur.

# Équipement standard



Bande de friction du couvercle/cuve démontable pour faciliter le nettoyage.



Surfaces polies, aucun coin rayon CÉ pour un nettoyage facile.



Cuve avec système de vidange pour liquide.



Écran numérique de contrôle et de programmation pour toutes les fonctionnalités du cutter.



Moteurs des couteaux ABB, de grande puissance pour les applications les plus exigeantes.



Écrou de fermeture rapide Talsa Quicklock réduit le temps de démontage et de montage des couteaux sur la tête.

# Équipement optionnel



Plus de puissance avec l'option PowerPlus!



**K120npp**  
82CV / 60kW

POWERED BY  
**ABB**

**K200npp**  
109CV / 80kW

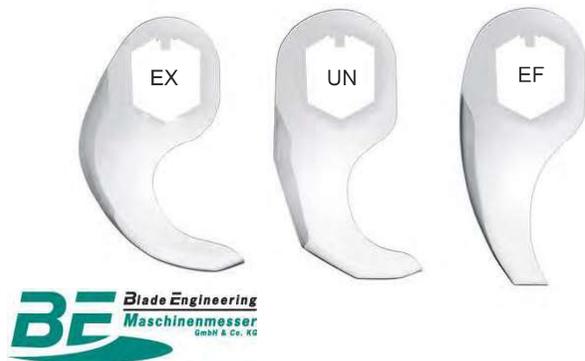
Moteurs des couteaux ABB de plus grande puissance **PowerPlus**, pour les applications les plus lourdes.



**Chargeur hydraulique de chariots et disque déchargeur hydraulique motorisé**, pour K120neo et K200neo



**Déchargeur/bras motorisé pour extraction chair**, mouvement manuel, seulement pour K120.



**BE** Blade Engineering  
Maschinenmesser  
GmbH & Co. KG

- Couteaux BE, pour chaque application :
- Couteaux UN pour charcuterie crue, cuite et bouillie
  - Couteaux EF pour émulsions extrêmement fines
  - Couteaux EX pour charcuterie crue



**Talsa Control PLUS**  
Permet d'augmenter les fonctionnalités et programmer tâches/recettes selon les besoins.



**Cuve Europe 200 litres, carré, pour chargeur**, ac. inox AISI304, avec roulettes et griffe, DIN9797

# TALSA, Tradition et Innovation :

Fabriquant de cutters depuis plus de 40 ans.  
120 ans d'expérience industrielle dans les machines.  
Ventes et distributeurs dans plus de 60 pays.



Quatre générations de la famille Belloch ont réussi à ce qu'un petit atelier mécanique, fondé en 1900, pour donner service à l'industrie électrique se convertisse 100 ans plus tard en une structure industrielle efficace de plus 6000m<sup>2</sup> où l'attention, l'enthousiasme et l'amélioration continue sont au centre de chaque détail de nos machines.

Dans ce catalogue, nous vous offrons le meilleur de nos connaissances et expérience ainsi que les machines les plus modernes et innovantes, récemment dessinées à l'aide d'un software de technologie avancée 3D et avec le support en recherche, développement et innovation (RDI) de l'Union Européenne.

Merci pour votre confiance.

Notre gamme de produits :

Cutters • Poussoirs • Mélangeurs • Hachoirs • Marmites de cuisson



Talsabell s.a.  
Valencia - Espagne  
www.talsanet.com



Votre distributeur TALSA autorisé :

Illustrations et dimensions non contractuelles. Sujettes à modifications.